



Göteborgs
Stad



2020-11-17
Christina Linnerhag

O Modelo de Gotemburgo para redução do desperdício de alimentos



Göteborgs
Stad

- Atribuição da Área de Gestores para refeições públicas na Cidade de Gotemburgo
- Produzir uma ferramenta para o uso de toda a cidade
- Abordagem comum



O Modelo de Gotemburgo para redução do desperdício de alimentos



Göteborgs
Stad

•Metas do projeto

- Reduzir o desperdício de alimentos entre Janeiro de 2017 e Dezembro de 2018

•Atribuições

- Medir o desperdício de alimentos diário e registrar no Sistema de planejamento alimentar
- Implementar as medidas relevantes para sua própria cozinha



• Göteborgsmodellen passo 1

- Trabalhar com o desperdício de alimentos da cozinha e da cantina
- ”Limpe a frente da sua propria porta”

• Passo 2

- Cooperar com o cuidado do idoso para reduzir o desperdício de alimentos e aumentar a nutrição
- A cooperação com as pré-escolas e escolas estava planejada para 2019; 2020, mas não recebemos fundos

OBS! Skal, kärnor, ben och annat oätligt räknas inte som matsvinn utan som matavfall och ska inte vägas.

SERVERINGS- SVINN

Mat som slängs i samband med lunchserveringen.

TILL EXEMPEL MAT FRÅN:

- Karotter
- Kantiner
- Skålar
- Bleck



KÖKSSVINN

Matvaror som hade kunnat användas men som slängs i köket.

TILL EXEMPEL:

- Livsmedel som hanterats på fel sätt.
- Livsmedel som glömts bort och hunnit bli dåliga.
- Matrester som sparats men inte används.



Till exempel:
Bröd och brönsalar
som möglat.



GÖR SÅ HÄR! Väg svinnet. Räkna bort kärlets vikt. Anteckna vikten på svinnlistan. Registrera i AIVO. Läs mer på: www.facebook.com/gbgmodellen



O modelo Gotemburgo

Educação e ações:

- 2016: início para todos os funcionários com “Aprendendo para refeições sustentáveis, Restos e Resíduos e o Modelo Gotemburgo para dar conhecimento e motivação
- De 2016 em diante o projeto já treinou cerca de 1200 funcionários em mais de 500 cozinhas
- 2017: tardes inspiradoras com bons exemplos das cozinhas de Gotemburgo and e de outros municípios.
- Treinamento de pessoas chave dos distritos que coordenam o trabalho local. Foram 04 reuniões por ano.



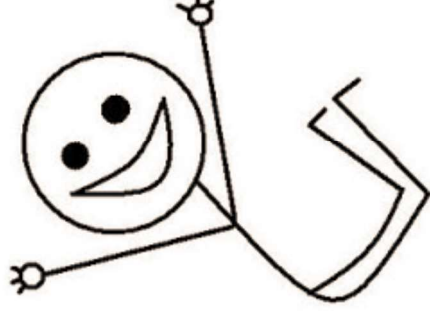
Resultados

- **95%** medições do desperdício de alimentos e registro dos resultados no Sistema de planejamento alimentar
- **50%** de redução de desperdício de alimentos das cozinhas e cantinhas entre Janeiro e Fevereiro de 2017 até Dezembro de 2018



Fatores de Sucesso

- Grande comprometimento Ambiental entre os funcionários
- A ferramenta é produzida com ações das cozinhas locais
- Todos os funcionários foram treinados
- Atitude positiva durante e depois dos treinamentos
- Muitas ações são simples
- Encontrar continuamente um novo método e ações
- A rede do projeto pode distribuir novas ações
- Pessoas chave em todos os distritos – trabalho em rede
- Cooperação com os gestores de unidade
- Cooperation with the unit managers
- Aumentar a comunicação em todas as fases



Göteborgsmodellen para reduzir o desperdício de alimentos



Göteborgs
Stad

Mät matsvinn

Flexibel meny

Anpassade
portioner

Använd rester

Köpa in rätt

Kontrollera
närvaro

Laga lagom

Förvara rätt

Kontrollera följesedel



Situação corrente Janeiro a Junho 2020



Göteborgs
Stad

- 68 % das cozinhas registram seu desperdício de alimentos
- Cozinha e serviços desperdiçam por porção 14g,
- Desperdício do prato cerca de 14g por porção

Pistas

- As palavras-chave do Göteborgsmodellen para suceder na redução do desperdício de alimentos são:
 - **Comunicação**
 - **Flexibilidade**
 - **Motivação**





Göteborgs
Stad

Obbrigada!

christina.linnerhag@centrum.goteborg.se